

# LEICHT UND LECKER

	Euro
Warmes Knoblauchbrot	2,00
Hausgebeizter Lachs   Dillsenfsoße   bunte Salate	8,50
Kartoffel- Gemüse- Gratin   Bunte Salate	11,50
Hausgebeizter Lachs   Dillsenfsoße   Rösti   Bunte Salate	14,50
Gratinierter Ziegenkäse   Honig   Salat   Balsamico	12,00
Als Vorspeise	8,50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und bunten Salaten	9,00
Tortellinis (mit Ricotta und Spinat gefüllt) Kräutersahne   bunte Salate	12,00
Tortellinis   Kräutersahne als Vorspeise	8,50

## *Aus der kleinen Küche*

Pikante Sülze   Bratkartoffeln   Remouladensoße	10,50
Bergischer Speckpfannkuchen   bunte Salate	11,50
Kröstchen „Kleine Schweiz“ Zwei kleine Schweineschnitzel   Toast mit Schinken und Spiegelei   Salatgarnitur	12,50

## *Salatvariationen*

Kleiner Salatteller (als Beilage)	3,50
Mittelgroßer Salatteller	6,00
„Fitnessteller“   Rinderhüftsteak (160 g)   Kräuterbutter an bunten Salaten in Joghurtdressing	16,50
Großer Salatteller „Quer Beet“	9,50
-- Mit Schinken und Käse	10,50
-- Mit gebratenen Putenbruststreifen	11,50
-- Mit gebratenen Pilzen	11,50

*Die Salate servieren wir mit unserem Joghurtdressing,  
es sei denn sie wünschen Balsamicodressing.*

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!  
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!

## UNSERE DAUERBRENNER

	Euro
Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon bleu“ I Pomm Fritz	14,50
Geschnetzeltes (vom Schwein, Pute und Rind) I Pilzrahmsosse Kartoffelrösti	17,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken I Pomm Fritz	20,50
Rumpsteak I Kräuterbutter I Pomm Fritz	23,50
„Düsseldorfer Senfrostbraten“ I Bratkartoffeln Rumpsteak mit Senf, Zwiebeln und Käse überbacken	24,50

Für den großen Hunger schneiden wir Ihnen auch Männersteaks...

*Zu allen Dauerbrennern reichen wir bunte Blattsalate,  
es sei denn Sie wünschen unser Tagesgemüse.  
Beilagenänderungen in Bratkartoffeln werden mit 0,50 Euro,  
in Ofenkartoffel / Kräuterquark mit 1,00 Euro berechnet.*

### **Unser Schlüsselgericht**

Schweinerückensteak  
Pfefferrahmsosse I Kartoffelrösti I Salat 14,50

### **Man gönnt sich ja sonst nichts !**

#### **Unser Schlüsselmenü**

Hausgemachter Lummerschinken  
Radieschen – Brotsalat  
\*\*\*  
Rinderkraftbrühe I Speckknödel  
\*\*\*  
Gefüllte Schweinefilets „Caprese“  
Kräuterkartoffeln I Saisonsalat I Balsamico  
\*\*\*  
Überraschungsdessert 29,50

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!  
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!

# UNSER EXTRABLATT

Euro

## **Großer Salatteller**

### **Gebackenes Kräuter-Knobi-Brot**

& Gebratene Riesengarnelen am Spieß (5 x 8/12er)	17,50
& Rinderfilet am Spieß (200 g)	28,50
& Rinderfilet (150 g) + Riesengarnelen (2 x 8/12er) am Spieß	28,50
& Gebratene Schweinefilets (200 g) am Spieß	20,50

## **Gutes Fleisch aus Deutschen Landen**

### **Rindfleisch aus dem Allgäu von der Simmentaler Färse**

Das <b>Rumpsteak</b> I mit kleinem Fettrand	200 g 25,50
	300 g 32,00
Das <b>Rinderfiletsteak</b>	200 g 28,50
	300 g 36,50
Das <b>Rib Eye Steak</b> I aus dem Entrecote	270 g 27,50
(Mit typischem Fettauge I etwas durchwachsen)	400 g 36,50
Das <b>Schweinekotelett</b> I vom Thüringer Duroc	ca. 270 g 19,00

### **Als Beilage zu allen Steaks:**

Barbecuesoße I Spicy Mayo I Pomm Fritz I Grünzeug

## **Klein I Gut I Hausgemacht**

### **Unsere Brettljause**

Schinken I Speck I Bergkäse I Meerrettich I Mixed Pickles I Brot I Butter	10,50
---	-------

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!  
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!

# UNSER WOCHENBLATT

	Euro
<b>Vorweg:</b>	
Schwäbische Flädlesuppe *****	5,50
Karotte - Ingwer Süppchen I Salamichips *****	6,50
Gebratene Riesengarnelen (5 x 8/12er) I Asia-Gemüsenudeln	12,50
<b>Alleine oder zum Teilen:</b>	
Flammkuchen Classic Elsässer Art I Speck I Zwiebel *****	9,00
Flammkuchen Saison (erfragen Sie bitte beim Ober)	10,50
<b>Und Dann:</b>	
Gebratenes Lachsforellenfilet I Pfefferbutter Kartoffel-Gemüse-Gröstl *****	21,50
Medaillons vom Schweinefilet I Thymianjus I Kräuter-Knobikruste Steckrüben-Parmesanpüree I Blattsalate I Balsamico *****	19,50
Rosa gebratene Entenbrust I Thymianjus Asia-Gemüsenudeln I Blattsalate I Balsamico	20,50
<b>Veggie:</b>	
“Veggie-Burger” Karotten-CousCous Burger I SüßkartoffelPommFritz I Spicy Mayo I Kl. Salat	15,50
<b>Zum Abschluß:</b>	
Zwetschgenröster I Mandelcrumble I Vanilleeiscreme *****	6,50
Creme brulee von der Tonka Bohne I Aprikosenkompott	5,50

In unseren Garnituren finden wechselnde Allergene Verwendung!  
Bitte sprechen Sie uns bei einer Unverträglichkeit an!